



*Madame  
Loulou*



## Index

---

- 04 Rue Flambée
- 06 Madame Loulou
- 08 Roll Fondant / Modelling Paste / Gum Paste
- 16 La Petite - *Roll Fondant Collection*
- 18 Génial - *Cake kit line*
- 20 Lace Decor
- 22 Royal Icing
- 24 Magic Cream
- 26 Adorable
- 30 Rose Collection
- 32 Dessert
- 34 Mousse
- 36 Magic Gelato
- 38 Cakes
- 40 Muffin e CupCakes
- 42 Fantastique
- 44 Macarons
- 46 Sapore Italiano
- 48 Pan di Spagna / Sponge Cake / Bizcocho



## RUE FLAMBÉE

### Italiano

Rue Flambée Italia è una società giovane e moderna, fondata sulla lunga esperienza acquisita dai suoi soci fondatori nel settore della pasticceria, della confetteria, della gastronomia e della ristorazione. Nata all'origine per dare un servizio agli Chef di cucina, ai caffè e alle industrie, ha poi raggiunto anche la grande distribuzione grazie alla continua proposta di prodotti nuovi che sono il risultato di un know how internazionale.

**La vasta gamma di prodotti sviluppati incontra diversi gusti, texture e colori e permette ai clienti di creare sia deliziosi desserts sia appetitosi stuzzichini di qualità con rapidità e semplicità, lasciando comunque libero sfogo alla creatività individuale.** Ad oggi Rue Flambée Italia è in grado di soddisfare le più diverse esigenze, offrendo un'ampia proposta di prodotti assolutamente rispondenti a diverse caratteristiche quali ricetta, forma, macchinabilità e prezzo.

Rue Flambée Italia desidera soddisfare totalmente i bisogni dei suoi clienti e lo fa attraverso un'attenta ricerca ed un'accurata selezione delle materie prime, coinvolgendo sia i collaboratori che il personale e i fornitori, così come grazie alla messa appunto di soluzioni tecnologiche altamente specializzate, progettate al fine di ottimizzare sia la produttività che la sicurezza alimentare.

### English

*Rue Flambée Italia is a young and modern company, based on the long experience acquired during the years by its founders in the field of pastry, confectionery, catering and foodservice.*

*Founded originally to provide support to Chefs, cafeterias and industries, it has approached the great distribution, too, thanks to a constant proposal of new products, which are the result of an international know-how.*

**The wide range of products developed meets different tastes, textures and colours and allows the customers to create high quality delicious desserts and inviting appetizers in a simple and quick way, while still leaving free play to the Customer's creativity.**

*To date, Rue Flambée Italia is able to satisfy the most different requirements, offering a wide choice of products, perfectly responding to various characteristics such as recipe, shape, machinability and price.*

*Rue Flambée Italia aims to completely satisfy its customers' requests and does so through a careful research and an accurate raw material selection, involving its employees, staff and suppliers, and also thanks to highly specialized technological solutions, designed in order to optimize productivity and food safety.*

### Español

*Rue Flambée Italia es una empresa joven y moderna, fundada en la larga experiencia adquirida por sus fundadores en el sector de pastelería, confitería, charcutería y catering. Originariamente creada para ofrecer un servicio a los Chefs, los cafés y las industrias, ha llegado también a la distribución de masa gracias a una propuesta continua de nuevos productos que son el resultado de un know-how internacional.*

**La amplia gama de productos desarrollados cumple con diferentes sabores, texturas y colores y permite a los clientes de realizar postres y aperitivos deliciosos y de calidad, con velocidad y simplicidad y al mismo tiempo dejando total libertad de creatividad.**

*Hoy Rue Flambée Italia es capaz de satisfacer diferentes necesidades, ofreciendo una gama de productos que responden a diferentes características tales como recetas, forma, maquinabilidad y precio.*

*Rue Flambée Italia desea satisfacer plenamente las exigencias de sus clientes y lo hace a través de un cuidadoso estudio de mercado y una esmerada selección de las materias primas, con la participación tanto de los empleados que el personal y los proveedores, así como el empleo de soluciones tecnológicas altamente especializados, diseñados para optimizar tanto la productividad y la seguridad de los alimentos.*



RUE  
FLAMBÉE



Italiano

**Madame Loulou - La tua creatività diventa dolce, colorata e accattivante.**  
Madame Loulou ti accompagna per mano nella creazione del tuo dolce. Prodotti semplici da utilizzare, decorazioni di alto livello... il tutto condito da suggerimenti sulle ultime tendenze lanciate dai più famosi Chef di Pasticceria.  
Madame Loulou ci tiene molto alla salute dei suoi consumatori e dedica particolare attenzione alle ricette impiegando ingredienti di alta qualità, scrupolosamente selezionati.

English

**Madame Loulou - Your creativity becomes sweet, coloured and captivating.** Madame Loulou takes you into the creation of your own cake. Easy to use products, high quality decorations.... All that with the addition of the most famous Pastry Chef's suggestions on the last trends launched.  
Madame Loulou is very keen on the health of his consumers and pays particular attention to the recipes using high quality ingredients, meticulously selected.

Español

**Madame Loulou - Tu creatividad vuelve dulce, colorida y atractiva.** Madame Loulou te lleva a la creación de tu postre. Productos fácil de usar, decoraciones de alto nivel... lo todo con la adición de consejos sobre las últimas tendencias lanzadas por los más famosos Cocineros de Pastelería.  
Madame Loulou está muy interesada en la salud de sus consumidores y presta especial atención a las recetas con l'uso de ingredientes de alta calidad, cuidadosamente seleccionados.



Créativité Qui Devient Douceur



# Lace Decor



Preparati in polvere per la realizzazione di pizzi e merletti in zucchero, flessibili e sottili, per torte.

*Powder mix preparation for flexible sugar laces for cakes.*

*Preparación en polvo para la creación de puntillas en azúcar flexible para tartas.*



## Lace Decor



Cod. Art. **ML3550**

Lace Decor  
**BIANCO MOU**  
WHITE MOU  
BLANCO MOU



Cod. Art. **ML3551**

Lace Decor  
**GIALLO VANIGLIA**  
YELLOW VANILLA  
AMARILLO VAINILLA



Cod. Art. **ML3552**

Lace Decor  
**ROSA FRAGOLA**  
PINK STRAWBERRY  
ROSA FRESA



Cod. Art. **ML3553**

Lace Decor  
**ROSSO LAMPONE**  
RED RASPBERRY  
ROJO FRAMBUESA



Cod. Art. **ML3554**

Lace Decor  
**VERDE PISTACCHIO**  
GREEN PISTACHIO  
VERDE PISTACHO



Cod. Art. **ML3555**

Lace Decor  
**NERO VANIGLIA**  
BLACK VANILLA  
NEGRO VAINILLA

### PACK

**Pcs / Box** 6

**Gr. pc** 250

### PALLET

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Royal Icing



Preparati in polvere per ghiaccia colorata.

*Powder mix preparation for coloured royal icing.*

*Preparación en polvo para la creación de gasa de color.*



## Royal Icing



Cod. Art. **ML3051**

Royal Icing  
**GIALLA**  
**YELLOW**  
**AMARILLO**



Cod. Art. **ML3052**

Royal Icing  
**ROSSA**  
**RED**  
**ROJO**



Cod. Art. **ML3053**

Royal Icing  
**ROSA**  
**PINK**  
**ROSA**



Cod. Art. **ML3054**

Royal Icing  
**BIANCA**  
**WHITE**  
**BLANCO**



Cod. Art. **ML3055**

Royal Icing  
**VERDE**  
**GREEN**  
**VERDE**

**PACK**

|           |     |
|-----------|-----|
| Pcs / Box | 4   |
| Gr. pc    | 500 |

**PALLET**

|       |      |
|-------|------|
| Boxes | 14x9 |
| Total | 126  |



# Magic Cream



3 prodotti in 1: ganache, farcitura o frosting.

3 products in 1: ganache, filling or frosting.

3 productos en 1: ganache, crema de relleno o frosting.



## Magic Cream



Cod. Art. **ML4000**

Magic Cream  
**VANIGLIA**  
**VANILLA**  
**VAINILLA**



Cod. Art. **ML4001**

Magic Cream  
**LAMPONE**  
**RASPBERRY**  
**FRAMBUESA**



Cod. Art. **ML4003**

Magic Cream  
**CACAO**  
**COCOA**  
**CACAO**



Cod. Art. **ML4004**

Magic Cream  
**PISTACCHIO**  
**PISTACCHIO**  
**PISTACHO**



Cod. Art. **ML4002**

Magic Cream  
**FRAGOLA**  
**STRAWBERRY**  
**FRESA**

### PACK

Pcs / Box **6**

Gr. pc **200**

### PALLET

Boxes **14x9**

Total **126**



# Dessert



Preparati in polvere per la realizzazione di squisiti dessert.

*Powder mix preparations for delicious desserts.*

*Preparaciones en polvo para dessert exquisitos.*



## Dessert

**GLUTEN FREE**



Cod. Art. **ML005302**

**CREMA CHEESE CAKE  
CHEESE CAKE CREAM  
CHEESE CAKE CREMA**



Cod. Art. **ML005303**

**CREMA PASTICCERA  
CUSTARD CREAM  
CREMA PASTELERA**



Cod. Art. **ML005304**

**CREMA TIRAMISÙ  
TIRAMISÙ CREME  
CREMA TIRAMISÙ**



Cod. Art. **ML005314**

**PANNACOTTA**

### PACK

**Pcs / Box** 6

**Gr. pc** 150

### PALLET

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Mousse



Preparati in polvere per mousse soffici e gustose, ottime come farcitura o come monoporzione.

*Powder mix preparations for tasty and softly mousses, perfect for filling or monoportion.*

*Preparados en polvo para mousses sabrosas y suaves, ideales sea como relleno y como monoporción.*



## Mousse

**GLUTEN FREE**



Cod. Art. **ML005308**

**MOUSSE ALLA FRAGOLA  
STRAWBERRY MOUSSE  
MOUSSE FRESA**



Cod. Art. **ML005309**

**MOUSSE ALLO YOGHURT  
YOGHURT MOUSSE  
MOUSSE YOGUR**



Cod. Art. **ML005311**

**MOUSSE DELICATISSIMA**



Cod. Art. **ML005310**

**MOUSSE AL CACAO  
COCOA MOUSSE  
MOUSSE CACAO**

**PACK**

**Pcs / Box** 6

**Gr. pc** 150

**PALLET**

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Magic Gelato



Preparati in polvere per gelato da fare a casa senza macchina per gelato.

*Powder mix preparation for real italian style gelato to prepare at home without ice cream machine.*

*Preparaciones en polvo para helado artesanal para hacer en casa sin máquina heladera.*



## Magic Gelato



Cod. Art. **ML4050**

Magic Gelato  
**PANNA  
VANILLA  
VAINILLA**



Cod. Art. **ML4051**

Magic Gelato  
**FRAGOLA  
STRAWBERRY  
FRESA**



Cod. Art. **ML4052**

Magic Gelato  
**CACAO  
COCOA  
CACAO**



Cod. Art. **ML4053**

Magic Gelato  
**LIMONE  
LEMON  
LIMÓN**



Cod. Art. **ML4054**

Magic Gelato  
**TIRAMISÙ**



Cod. Art. **ML4055**

Magic Gelato  
**TROPICAL**



Cod. Art. **ML4056**

Magic Gelato  
**PISTACCHIO  
PISTACHIO  
PISTACHO**

### PACK

**Pcs / Box** 6

**Gr. pc** 200

### PALLET

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Cakes



Preparati in polvere per torte da forno di vari gusti e brownies.

*Powder mix preparations for assorted baking cakes and brownies.*

*Preparaciones en polvo para tartas de horno de diferentes sabores y brownies.*



# Cakes

**GLUTEN FREE**



Cod. Art. **ML005317**

**TORTA AL CACAO  
COCOA CAKE  
TARTA DE CHOCOLATE**



Cod. Art. **ML005318**

**TORTA ALLE MANDORLE  
ALMOND CAKE  
TARTA DE ALMENDRAS**



Cod. Art. **ML005316**

**TORTA CAPPUCCINO  
CAPPUCCINO CAKE  
TARTA DE CAPPUCCINO**



Cod. Art. **ML005301**

**BROWNIES**

**PACK**

**Pcs / Box** 6

**Gr. pc** 400

**PALLET**

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Muffins e CupCake



Preparati in polvere per muffins e cupcake di vari gusti.

*Powder mix preparations for muffin and assorted flavour cupcakes.*

*Preparaciones en polvo para muffins y cupcakes de varios sabores.*

## Muffins e CupCake

**GLUTEN FREE**



Cod. Art. **ML4005**

Cup Cake Mix  
**VANIGLIA**  
VANILLA  
VAINILLA



Cod. Art. **ML4007**

Cup Cake Mix  
**MANDORLA**  
ALMOND  
ALMENDRA



Cod. Art. **ML4006**

Cup Cake Mix  
**CACAO**  
COCOA  
CACAO



Cod. Art. **ML005312**

**MUFFINS**

**PACK**

**Pcs / Box** 6

**Gr. pc** 400

**PALLET**

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Fantastique

Sponge cake line



Preparati in polvere per pan di spagna in vari gusti e colori.

*Powder mix preparations for assorted colours and flavours sponge cake.*

*Preparaciones en polvo para bizcocho en varios colores y sabores.*



Fantastique

GLUTEN FREE



Cod. Art. **ML4000**

Magic Cream  
**VANIGLIA**  
VANILLA  
VAINILLA



Cod. Art. **ML4001**

Magic Cream  
**LAMPONE**  
RASPBERRY  
FRAMBUESA



Cod. Art. **ML4003**

Magic Cream  
**CACAO**  
COCOA  
CACAO



Cod. Art. **ML4004**

Magic Cream  
**PISTACCHIO**  
PISTACHIO  
PISTACHO



Cod. Art. **ML4002**

Magic Cream  
**FRAGOLA**  
STRAWBERRY  
FRESA

**PACK**

**Pcs / Box** 6

**Gr. pc** 400

**PALLET**

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Macarons



Preparati in polvere per coloratissimi macarons.

*Powder mix preparations for fancy macarons.*

*Preparaciones en polvo para super bonitos macarones.*

## Macarons



Cod. Art. **ML5151**

Macarons Mix  
**BIANCO**  
WHITE  
BLANCO



Cod. Art. **ML5153**

Macarons Mix  
**VERDE**  
GREEN  
VERDE



Cod. Art. **ML5154**

Macarons Mix  
**ROSSO**  
RED  
ROJO



Cod. Art. **ML5157**

Macarons Mix  
**NERO**  
BLACK  
NEGRO



Cod. Art. **ML5159**

Macarons Mix  
**MARRONE**  
BROWN  
MARRÓN



Cod. Art. **ML5160**

Macarons Mix  
**VIOLA**  
VIOLET  
VIOLETA



Cod. Art. **ML5161**

Macarons Mix  
**GIALLO**  
YELLOW  
AMARILLO



Cod. Art. **ML5115**

Macarons Mix  
**ROSA**  
PINK  
ROSA

### PACK

Pcs / Box **6**

Gr. pc **400**

### PALLET

Boxes **14x9**

Total **126**





# Sapore Italiano



Preparati in polvere per le specialità italiane: pane, pizza e focaccia.

*Powder mix preparations for the Italian delicatessen: bread, pizza and focaccia.*

*Preparaciones en polvo para especialidades italianas: pan, pizza y focaccia.*

Sapore Italiano



Cod. Art. **ML005313**

**PANE  
BREAD  
PAN**



Cod. Art. **ML005306**

**FOCACCIA**

Cod. Art. **ML005315**

**PIZZA**

**PACK**

**Pcs / Box** 4

**Gr. pc** 500

**PALLET**

**Boxes** 14x9

**Total** 126



# Pan di Spagna Sponge Cake Bizcocho



Assortimento di basi pronte di pan di spagna, sia bianco sia cioccolato, in varie forme e misure, per la realizzazione di torte.

*Assorted shapes and sizes of ready made sponge cake basis, also chocolate flavor.*

*Bizcochos ya hecho en diferente forma y tamaños, tanto en blanco y chocolate, para pasteles.*

## Pan di Spagna / Sponge Cake / Bizcocho

### PAN DI SPAGNA / SPONGE CAKE / BIZCOCHO Ø 17/18 H 3/4 CM

| Cod. Art. | Peso<br>Weight<br>Peso bolsa (g) | Pezzi/Conf.<br>Pcs/Bags<br>Pzs/Bolsa | Conf./Ct<br>Bags/Box<br>Bolsas/Carton | Cartoni<br>Boxes<br>Cartones | Strati<br>Layers<br>Capas | Totale<br>Total<br>Total |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 523411    | 180                              | 1                                    | 18                                    | 4                            | 13                        | 52                       |



### PAN DI SPAGNA / SPONGE CAKE / BIZCOCHO Ø 22/23 H 3/4 CM

| Cod. Art. | Peso<br>Weight<br>Peso bolsa (g) | Pezzi/Conf.<br>Pcs/Bags<br>Pzs/Bolsa | Conf./Ct<br>Bags/Box<br>Bolsas/Carton | Cartoni<br>Boxes<br>Cartones | Strati<br>Layers<br>Capas | Totale<br>Total<br>Total |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 523412    | 380                              | 1                                    | 9                                     | 4                            | 13                        | 52                       |



### PAN DI SPAGNA / SPONGE CAKE / BIZCOCHO Ø 27/28 H 3/4 CM

| Cod. Art. | Peso<br>Weight<br>Peso bolsa (g) | Pezzi/Conf.<br>Pcs/Bags<br>Pzs/Bolsa | Conf./Ct<br>Bags/Box<br>Bolsas/Carton | Cartoni<br>Boxes<br>Cartones | Strati<br>Layers<br>Capas | Totale<br>Total<br>Total |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 523413    | 420                              | 1                                    | 6                                     | 4                            | 12                        | 48                       |



### PAN DI SPAGNA SPONGE CAKE / BIZCOCHO Ø 39/40 H 3/4 CM

| Cod. Art. | Peso<br>Weight<br>Peso bolsa (g) | Pezzi/Conf.<br>Pcs/Bags<br>Pzs/Bolsa | Conf./Ct<br>Bags/Box<br>Bolsas/Carton | Cartoni<br>Boxes<br>Cartones | Strati<br>Layers<br>Capas | Totale<br>Total<br>Total |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 523414    | 815                              | 1                                    | 2                                     | 6                            | 13                        | 78                       |







PAN DI SPAGNA / SPONGE CAKE / BIZCOCHO CM 38X56 H 3/4

| Cod. Art. | Peso<br>Weight<br>Peso bolsa (g) | Pezzi/Conf.<br>Pcs/Bags<br>Pzs/Bolsa | Conf./Ct<br>Bags/Box<br>Bolsas/Carton | Cartoni<br>Boxes<br>Cartones | Strati<br>Layers<br>Capas | Totale<br>Total<br>Total |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 523171    | 1500                             | 1                                    | 3                                     | 4                            | 12                        | 48                       |



PAN DI SPAGNA ROULLÉ CM 38X56 H 0,7  
ROLLED SPONGE CAKE / BIZCOCHO ENROLLADO

| Cod. Art. | Peso<br>Weight<br>Peso bolsa (g) | Pezzi/Conf.<br>Pcs/Bags<br>Pzs/Bolsa | Conf./Ct<br>Bags/Box<br>Bolsas/Carton | Cartoni<br>Boxes<br>Cartones | Strati<br>Layers<br>Capas | Totale<br>Total<br>Total |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 523158    | 400                              | 12                                   | 2                                     | 4                            | 13                        | 52                       |



PAN DI SPAGNA ROULLÉ CACAO CM 38X56 H 0,7  
ROLLED SPONGE CAKE COCOA / BIZCOCHO ENROLLADO CACAO

| Cod. Art. | Peso<br>Weight<br>Peso bolsa (g) | Pezzi/Conf.<br>Pcs/Bags<br>Pzs/Bolsa | Conf./Ct<br>Bags/Box<br>Bolsas/Carton | Cartoni<br>Boxes<br>Cartones | Strati<br>Layers<br>Capas | Totale<br>Total<br>Total |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 523160    | 400                              | 12                                   | 2                                     | 4                            | 13                        | 52                       |





RUE  
FLAMBÉE



Rue Flambée Italia s.r.l.  
Via Luigi Negrelli, 18  
31038 Paese (TV) - Italy  
Ph. +39 0422 1834460  
info@rueflambee.com  
[www.rueflambee.com](http://www.rueflambee.com)